



ARVID NORDQUIST



PRODUCENT: [Château D'Angles](#)
DRUVA: Bourboulenc, Grenache,
Rousanne, Marsanne
LAND: Frankrike
DISTRIKT: La Clape (Languedoc)

SMAKTYP: Fylliga & smakrika
ÅR: 2016
ALKOHOLHALT: 14,5%
VOLYM: 750 ml

SORTIMENT: Beställningsvara **BS**
ART.NR.: 74710
PRIS: 179:-
CERTIFIERING: ASCERT



Château d'Anglès Grand Vin Blanc har en komplex doft med inslag av gula frukter, honung och viss blommighet. Smaken är aromatisk med ett friskt avslut. Grand Vin Blanc vinner mycket på flasklagring och tål utan problem upp emot tio år. Som ungt är det mer stramt och mineralpräglat och med ålder får det komplexa toner av mogen frukt, kryddor och honung. Eken är väl integrerad.

Detta är egendomens vita toppvin och görs av de äldsta stockarna i vingården. Orådets karaktärsdruva Bourboulenc dominerar blenden med 40% och kompletteras med 20% vardera av Grenache Blanc, Roussanne och Marsanne. Druvorna handplockas, varje sort vinifieras separat i 300-liters ekfat där de sedan lagras i 6 månader. Vinifieringen sker helt utan tillsatt svavel och vinet filtreras eller klaras inte.

Fruktsyra **1** Sötma **2** Fyllighet **4**

Passar till

Aperitif, Asiatiskt/kryddstarkt, Ost, Skaldjur

Om Château D'Angles

[ASCERT Certifierade, uthållig odling](#)

La Clape är ett av Frankrikes äldsta vindistrikt och planterades av antikens Greker. Jordmånen är helt dominerad av kalksten och området är ett av Frankrikes soligaste och varmaste, man har ett årsgenomsnitt på över 300 soldagar.

Ch. d'Anglès har lång historia i området och sitt namn efter familjen d'Anglès som ägde det under 1700-talet. Nuvarande ägare är familjen Fabre som drivit egendomen sedan 2002. Vinmakare är legendariske Eric Fabre som bland annat har 8 år som chefsvinmakare på Ch. Lafite i Pauillac i sitt CV. Hans stil är helt klart präglad av rötterna i Bordeaux och Ch. d'Anglès viner är bland områdets mest eleganta och har blivit mycket uppmärksammade internationellt. De får idag regelmässigt över 90 poäng av Robert Parker. Sedan 2011 vinifieras vinerna helt utan svavel, men man tillsätter en mindre del vid buteljeringen för att skydda vinet.

Slottets toppviner, "Grand Vin Rouge" och "Grand Vin Blanc" utgör 20% av produktionen och kommer från de äldsta stockarna som ger det mest koncentrerade vinet. De lagras på ekfat från toppleverantörer – samma som Eric använd i Bordeaux – och vinerna blir kraftfulla, eleganta och komplexa. Karaktärsdruvorna för området Mourvèdre dominerar det röda och Bourboulenc det vita. Båda vinner mycket på flasklagring, även det vita klarar upp emot tio år

[Château D'Angles hemsida.](#)